

Cuadritos de Pan de Banana, usando la mezcla Master

Meal Components: Grains

Breads, A-13A

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mezcla Master (A-15)	1 lb 3 ¾ oz	1 cuarto gl	2 lb 7 ½ oz	2 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine la harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, y sal en un tazón de batidora. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Apártelo para el paso 3.
Azúcar	8 ½ tza		1 lb 1 oz	2 ½ tzas	
Huevos congelados, (descongelados)	4 oz	½ tza	8 oz	1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 2. En otro tazón de batidora, combine los huevos y el agua. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja.
		0		0	
Huevos frescos grandes		3		5	
Agua		½ tza 2 cdas		1 1/4 tza	<ol style="list-style-type: none"> 3. Añada la margarina sin grasa saturada y la mezcla de huevo a los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Raspe las paredes del tazón. 4. Añada las bananas y nueces (opcional). Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata por 1 minuto a velocidad media. NO LO MEZCLE
	15 oz	1 ½ tza 2 cdas	1 lb 10 oz	3 1/4 tza	

Nueces picados (opcional)

3 ¼ oz

3/4 tza

6 ½ oz

1 ½ tza

5. En cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, vierta 3 lb 3 oz (1 cuarto gl 1 tza) de masa. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.

6. Hornee hasta que esté dorado. En horno convencional: 350° F de 30 a 25 minutos. En horno de convección: 300° F de por 20-30 minutos.

7. DEnfríelo. Corte 5 x 5 (25 piezas). Cada porción tiene 1 pieza

8. No CCP necesario

Notas

Comentarios:

*Ver la Guía de Mercado:

Para los Moldes de Pan:

Vierta 1 lb 9 1/2 oz (2 1/2 tazas) de masa en cada molde de pan (4" x 10" x 4") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 24 porciones, use 2 moldes de pan. Para 48 porciones, use 4 moldes de pan.

Hornee hasta que estén dorados:

En horno convencional: 350° F de 40 a 50 minutos

En horno de convección: 300° F de 30 a 40 minutos

Sáquelos de los moldes. Enfríelos completamente. Corte cada pan en 12 rebanadas, aproximadamente de 3/4" de grosor.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en progreso.

El ingrediente de grano en esta receta debe cumplir con los criterios de granos enteros del Servicio de Alimento y Nutrición.

Marketing Guide

Food as Purchased for	25 Porciones	25 Porciones
Bananos	1 lb 5 oz	2 lb 10 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a 1 rodaja de pan	25 Porciones: 3 lb 3 oz (masa)	25 Porciones: 1 cuarto gl 1 tza (masa) 1 bandeja
	50 Porciones: 6 lb 6 oz (masa)	50 Porciones: 2 cuarto gl 2 tzas (masa) 2 bandejas

Nutrients Per Serving

Calorías	151	Grasa saturada	1.15 g	Calcio	82 mg
Proteínas	2.68 g	Colesterol	19 mg	Sodio	179 mg
Carbohydrate	25.6 g	Vitamina A	48	Fibra dietetica	0.8 g
Grasa total	4.49 g		unknown		
		Hierro	0.93 mg		